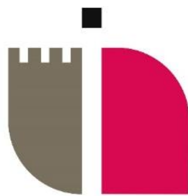


UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates :	Du 27 au 29 avril 2022 **A Suze-la-rousse**
Coût TTC :	774,00 €uros TTC
Coût HT :	645,00 €uros HT
Durée :	21 heures
Coût Heure/Stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25





WSET *WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST*
LEVEL 2 – Les fondamentaux du Vin

Un certificat très apprécié et reconnu dans le monde professionnel du commerce du vin

Session en anglais

Public concerné :

► Le Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins du WSET® est destiné aux personnes qui ont peu ou pas de connaissances préalables sur la large gamme des vins et spiritueux. Il convient lorsqu'un niveau de connaissance solide mais simple du produit est nécessaire, pour pratiquer certains métiers et mettre en œuvre certaines compétences, par exemple dans le service au consommateur, ou la vente dans les bars et restaurants, au détail ou en gros. Il est aussi utile à ceux qui ont un intérêt général pour le sujet. Ce stage ne s'adresse pas à des débutants.

Pré-requis :

► Aucun pré-requis n'est exigé au départ de la formation cependant il est recommandé d'avoir quelques connaissances en vins.

► Une préparation de 12h minimum sous forme de lectures attentives d'un manuel envoyé lors de votre inscription est requise avant le début de la formation.

Objectifs du stage :

► Acquérir une connaissance profonde et détaillée des principaux cépages et régions du monde, ainsi que les principales variétés de spiritueux. Identifier les facteurs-clés ayant une influence sur le type et le style du vin ; identifier et décrire les caractéristiques de vins tranquilles, effervescents et fortifiés identifiés ; savoir comment conserver, sélectionner et servir les vins tranquilles, mousseux et fortifiés ; identifier les principales méthodes de production des spiritueux internationaux, et décrire les styles de spiritueux identifiés.

Moyens pédagogiques :

►Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

► Distribution d'un pack étude (manuel théorique, guide d'étude, méthode de dégustation)

► Dégustation et exercices de groupe

Moyens d'encadrement

Intervenant certifié WSET EDUCATOR

Dispositif de suivi et d'évaluation :

Diplôme obtenu en cas de succès **:** WSET Level 2 in Wine Certificate

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze-la-Rousse (26790)

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

Faire preuve d'une connaissance de base des facteurs qui ont une influence sur le style du vin.

Décrire les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin tranquille, et le style et la qualité des vins produits à partir de ces cépages, dans les principaux pays producteurs du monde.

Décrire le style et la qualité de vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants et d'autres vins régionaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Connaître les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Connaître les méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Connaître les principes et les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.

Faire preuve de connaissances sur les principes de conservation, sélection et service du vin.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94